

フードコード・ファクトシート #22

コードについて知っておくべきこと

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

ソースやドレッシングのボトル詰め

多くのフードサービス運営者は、利用者や他の施設への販売用としてカスタムのソースやドレッシングのボトル詰めでの販売を考えています。例として挙げられるのが自家製のハニーマスタード、サラダドレッシング、バーベキューソースです。必ず、施設内で何かしらの処理加工を行う前に、地域の公衆衛生当局に連絡してください。

レストランには、小売用にこうした種類の製品を製造する上で3つのオプションがあります：

オプション#1：

製品が、冷蔵されているものの、密封されておらず、7日という保存可能期間を示すラベルが貼られていること

- 1) ボトル詰めされ、冷やされ、41Fの温度で7日間以下にわたって保管され、日付が付されている場合には認められます
- 2) 運営者は、小売用に製品に適切にラベル付けを行う必要があります。ケチャップのような一部の製品には、満たすべきアイデンティティ基準があります。
- 3) 付加的な規制（特例許可など）は不要です

製品を製造および包装を行う認可受託包装業者を利用することで、小売向け製品の準備をスピーディかつ容易に行うことができます。

オプション#2：

製品が、潜在的有害性がない（非PHF）であることが研究機関の試験によって実証済みで、密封されておらず、研究所が決定する賞味期限が付されていること

- 1) 運営者は、製品を密封することはできず、承認された食品試験研究機関による製品のpHサンプル結果を開示し、製品が非PHFであることを実証するpHを具備する必要があります
- 2) 酸性食品規制を回避するために、運営者は、すべての製品を41F未満に保ち、「要冷蔵（Keep Refrigerated）」のラベルを付す必要があります
- 3) 運営者は、製品の保存可能期間を判断する目的で、サンプルを研究機関に提出する必要があります
- 4) 製品には、流通用に、適切にラベリングを行う必要があります。一部の製品には、満たすべきアイデンティティ基準があります。

3) 運営者は、製品の保存可能期間を判断する目的で、サンプルを研究機関に提出する必要があります

4) 製品には、流通用に、適切にラベリングを行う必要があります。一部の製品には、満たすべきアイデンティティ基準があります。

オプション#3：

製品が密封され、常温保存可能であること

- 1) 運営者は、各製品について、承認された食品試験研究機関からのpHおよび水分活性サンプルを提供する必要があります
- 2) 運営者は、評価目的で、プロセス当局（Process Authority）にレシピ、

研究機関結果、処理加工手順、製品サンプルを送付する必要があります

3) 製品が酸性食品であると判断される場合、運営者は、Better Process Schoolを作成し、21 CFR 114 に準じてFDA（食品医薬品局）とのプロセスを計画し、ODAに連絡する必要があります。

4) 酸性食品でない場合、特例許可申請および研究機関結果をOHAに提出します。



常温保存可能で密封されているソースは、酸性食品と考えられ、連邦要件が適用となります。

特例許可のウェブページ：

<http://public.health.oregon.gov/HealthyEnvironments/FoodSafety/Pages/variance.aspx> をご確認ください